

BOONCHI KINCHONCHO

BOONCHI KINCHONCHO

Boonchi Kinchoncho (Nomber latin: Cajanus cajan)
Nomber ingles: Pigeon Pea.

Origen y distribucion

Boonchi Kinchoncho ta procedente probablemente di Africa y a wordo hiba India den temponan prehistorico. India ta e productor mas grandi mundialmente di "Pigeon Pea". Boonchi Kinchoncho a yega Merca den tempo di sclavitud. Awendia ta cultiv'e den henter tropico y e ta un cultivo importante den e region di Caribe. Ta cultiv'e na Puerto Rico, Jamaica, Trinidad, Africa y Sur America.

Caracteristica y capacidad pa adapta

Boonchi Kinchoncho ta un arbusto Leguminoso di bida cortico (1-5 aña) di e subfamia Papilionoideae. Sa cultiv'e manera un anual. E ta crece hopi liher y por bira te cu 4 metro halto. Generalmente aki na Aruba e ta keda mas chikito. E ta un arbusto semper berde y e ta capas di wanta secura extremo. Tambe e ta adapta na diferente clima y suelo. Su reis principal, cu ta hopi largo, ta permiti un bon crecemento y bao di condicionnan semi-arido cu yobida anual di menos cu 25 inch (647 mm). Su foyo ta eliptico y berde cla. E flornan ta geel. E baliñanan ta cortico y nan color ta cambia for di berde cla te cu maron scur y ta contene entre 2 te 8 boonchi. Tin un variedad cu tin baliña cortico y uno cu tin mas largo y cu ta contene logicamente mas boonchi. Un mata bon estableci ta capas di produci baliñanan bon cu simiña durante un par di aña. E Boonchi Kinchoncho tin e abilidad di "fixeer" nitrogeno den e suelo y esaki ta haci'e un bon mata pa introduci den un schema di rotacion di cultivo.

Uzo y propiedad

Simiña seco ta contene 15.5 - 28.6% di proteina
Simiña fresco ta contene provitamina A y vitamina B complex

Cuminda pa hende:
Na India mas tanto ta uz'e como "split peas".
Na Sur-Este di Asia ta uza simiña y baliñanan fresco pa berdura den sopi cu specerij y otro platonan di salada.
Ta come simiña hecho gerooster. Simiña seco ta wordo mula pa uza como hariña.
Boonchi Kinchoncho por coi e lugar di Soyabonen pa traha productonan fermentá (22% di proteina y 10% di calcium).

Uzo den Caribe:
Den Caribe "Pigeon Pea" ta hopi conoci y cultiva. E ta wordo hopi uza den sopi y curry despues di seca nan prome y split nan. Aros cu Boonchi Kinchoncho ta un plato favorito na diferente isla di Caribe, particularmente Trinidad y Jamaica. Na Trinidad y Puerto Rico ta procesa e Boonchi Kinchoncho den bleki. Na Aruba tambe for di chikito nos conoce e famoso Boonchi Kinchoncho den un sabroso sopi di boonchi cu su carnisa, rabo, pampuna, batata dushi y su pan bati banda di dje. Pero hopi di nos no tawata conoce e otro valornan grandi y uzonan multiple di e Boonchi Kinchoncho.

Cuminda pa bestia:
E parti nan mas ariba di e takinan inclusivo e baliñanan ta un bon cuminda pa bestia.

Otro uzonan:
E ta util pa uza pa cerca halto (hoge haag) riba suelo seco.
Ta plant'e pa un cultivo pa na mesun momento duna sombra na otro cultivonan, pa cubri tera (cover crop), pa wanta tera y pa barera contra biento pa otro cultivo (berdura etc.), te asta pa soporte pa otro cultivonan cu ta rama.
Ta corta e foyo y takinan y plama nan riba tera pa mulch (pa wanta e tera humedo) den hardinnan cultiva.

Pa mehora suelo
Despues cu e mata establece, e ta mehora e tera cu su sistema di reis extensivo cu bacterianan "Rhizobium" cu ta fixeer nitrogeno y e mulch cu e blachinan cu ta cai ta duna.

Pa uzo den sistemanan di Agroforestry
Boonchi Kinchoncho tambe ta hopi uza den sistemanan di Agroforestry. E mata di multiple uzo aki tin e ventaha cu por uz'e tanto pa palo (di 1 pa 5 aña), den combinacion cu cultivo (anual) di maishi, boonchi, yambo etc., pero tambe por uz'e como cultivo anual (pa su boonchi comibel) hunto cu otro palonan manera Leucaena, Gaito, Ratonero etc.